



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

entradas

CALAMARES \$ 1100

Aros de calamar crocantes, salsa tártara casera y marinara.

MOLLEJITAS DORADAS \$ 1120

Mollejas salteadas en salsa demi-glacé con hongos.

PROVOLETA \$ 780

Queso provolone grillado, tomates chopeados y oliva.

MOZZARELLA APANADA \$ 740

Con tapenade y tomates asados.

BURRATA CON OLIVA Y JAMÓN \$ 960

Burrata Wapi con tomates asados, jamón curado, rúcula salvaje, oliva extra virgen frantoio y cristales de sal marina.

CEVICHE DE PESCA BLANCA \$ 960

para picar

EMPANADA DE LOMO A CUCHILLO \$ 220

EMPANADA DE POLLO AL VINO BLANCO \$ 190

EMPANADA DE CALABAZA AL ROQUEFORT \$ 190

PICADA CRIOLLA (pican 4) \$ 3600

Entraña, chorizo, 2 empanadas a elección, mozzarella apanada, escabeches caseros de berenjenas y de pollo, quesos y aceitunas serranas en aceite de oliva extra virgen y canasta de papas fritas.

Con mollejas \$ 750

principales

GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 1450

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

RIBS DE CERDO \$ 1340

Costillas de cerdo grilladas con batatas asadas y salsa agri dulce.

MILANESAS NOVECENTO \$ 860

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 80 | A caballo \$ 90

A la napolitana \$ 100

WOK DE VEGETALES \$ 920

Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 90

HAMBURGUESA CASERA \$ 860

Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.

Con papas fritas o Caesar Salad.

Con huevo \$ 80

ensaladas como principal

ENSALADA CAESAR \$ 720

Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 820

ENSALADA BLUE CHEESE

CON PERAS DEL VALLE \$ 880

Hojas verdes, rúcula, peras, nueces, queso azul y vinagreta de uva.

NOVECENTO STEAK SALAD \$ 920

Mezclum de hojas verdes, trocitos de lomo grillado, papas fritas, salsa de hongos y vinagreta balsámica.

CHICKEN GUACAMOLE \$ 920

Pechugas de pollo salteadas con demi-glacé y jugo de limón, servidas con guacamole y hojas verdes.

pasta

GNOCHIS CASERITOS \$ 880

De papa, con salsa a elección.

Fileto | Crema | Bolognesa

SORRENTINOS DE ZAPALLO

A LAS BRASAS \$ 910

Con queso ahumado y manteca de salvia.

FARFALLE CON SALMÓN \$ 980

Farfalle con crema de salmón, reducción de vino blanco y zapallitos.

PENNE RIGATE CON SALSA DE HONGOS \$ 960

Mostacholes en salsa demi-glacé con crema y hongos portobello.

de la grilla

INCLUYEN GUANICIÓN A ELECCIÓN.
papas fritas | puré de papas o calabaza
mezclum de verdes | vegetales al wok

BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 1450

ENTRAÑA \$ 1350

PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 980

SALMÓN DEL PACÍFICO A LA GRILLA \$ 1950

guarniciones adicionales

PAPAS FRITAS \$ 440

PAPAS FRITAS CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 580

PAPAS FRITAS CON SALSA DE HONGOS \$ 610

PAPAS PICANTITAS CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 520

PURÉ DE PAPAS \$ 440

PURÉ DE CALABAZAS \$ 440

VEGETALES AL WOK \$ 480

MEZCLUM DE VERDES \$ 480

RÚCULA Y PARMESANO \$ 540

* Por compartir plato se cobrará el 50% del valor del plato.

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto Lunch - Brunch \$ 140 | Cubierto Dinner \$ 160



EST. 1991
SOHO-NYC.

LUNCH & DINNER MENU

postres

CREME BRÛLÉE \$ 480

Tradicional crema fría
caramelizada estilo francés.

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 580

Con corazón de chocolate, servido
con helado de crema americana.

KEY LIME PIE \$ 480

Tradicional pie de la Florida
con coulis de frutos rojos.

PANQUEQUES \$ 410

De dulce de leche caramelizados,
acompañados
con helado de crema.

TIRAMISÚ \$ 510

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

VIGILANTE de "ALEX" \$ 460

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

HELADOS PERSICCO 🍑 \$ 380

Dos bochas de helado a elección.

CAFÉ \$ 180

Expreso – Cortado – Lágrima.

TÉ \$ 210

MENÚ INFANTIL \$ 760.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE CON SALSA DE
TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.

MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

HUEVOS

BENEDICTO \$ 780

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa
holandesa con lomito canadiense.

HUEVOS

FIorentINA \$ 820

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa
holandesa servidos con espinacas salteadas.

HUEVOS CON

SALMÓN GRILLÉ \$ 980

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa
holandesa servidos con salmón.

AVOCADO TOAST \$ 720

Tostón de pan casero de masa madre
palta y huevo poché.

HAMBURGUESA

CASERA \$ 860

Servida con lechuga, tomate,
queso, jamón y panceta.

Con huevo \$ 80

Acompañada con papas fritas
o Caesar Salad.

o

(*)Cualquier plato del brunch incluye un
2 X \$ 900 brunch cocktails

o

brunch cocktails

APEROL SPRITZ \$ 550

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

VERMOUTH ROSADO \$ 500

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

GORDON'S GIN & TONIC \$ 550

Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

SMF BITTER CITRIC \$ 550

Vodka Smirnoff, jugo de pomelo,
rodaja de pomelo.


PeRSicco

NOVECENTO
NYC 30 YRS
EST. 1991
SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES



Si posee cualquier tipo de afección o alergia a algún tipo de alimentos, por favor notifíquelo al camarero.
El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud.



OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN • GUATEMALA